



### ポム ルージュ

瑞々しさ溢れるりんごのコンポートと  
なめらかな紅茶のムースを合わせました。



### ザッハトルテ

アンズジャムを挟んだチョコレート生地、  
シャリシャリ食感のチョコレートを掛けて。



### ミルフィーユ

タヒチ産バニラが香るクリームと、  
サクサクとしたパイ生地のハーモニー。



### せとかのナージュ

高級柑橘せとかのソルベをスープ、  
果実とご一緒に。



### プリン・ア・ラ・モード

マダガスカル産バニラが香るプリンと  
北海道根釧区の生クリーム&フルーツ。



### 抹茶のシフォンケーキ

ふんわり焼き上げた定番のシフォンに  
抹茶アイスと生クリームを合わせて。



### タルトセゾン シャインマスカット

サクサクのタルトに2種のクリームを重ね、  
シャインマスカットをたっぷりと。



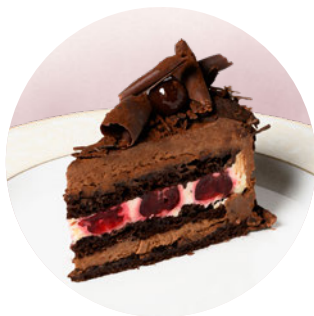
### プレミアムショートケーキ

厳選した国産イチゴをふんだんに使用。  
コク深いクリームと共に贅沢にサンドした、  
ジューシーで軽やかな一品。



### バスクチーズケーキ

クリーミーなくちどけのチーズケーキ  
表面は香ばしく、中はとろける食感。



### フォレ・ノワール

ヴァローナ社のチョコレートとグリオット、  
バニラが奏でる調和と、カカオの長い余韻



### シューシャンティ

香ばしいシューに、ディプロマットクリーム&  
マスカルポーネ入り生クリームを  
たっぷり絞りたてでご提供いたします。



### コーヒーゼリー

幻の高級珈琲豆「トアルコトラジャ」を  
使用。グラス・ヴァニューとともに。